

Kontrolrapport



Virksomhed **AQUAPRI DENMARK**

side 1 af 2

Gamst Aquakultur


Adresse Fiskeparken 4

Postnr./By 6600 Vejen

CVR-nr. 80326610 Aut.nr. 6118

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	1

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Gennemgået virksomhedens flow i forbindelse med varemodtagelse, bløgning, pakning, isning of vareudlevering.
- Kontrolleret hygiejnisk pakning af sandart.
- Kontrolleret procedurer for sensorisk bedømmelse af sandart. set dokumentation herfor.

- Gennemgået virksomhedens procedurer for visuel kontrol af fremedlegemer i forbindelse med håndteringen af fersk fisk.

- Kontrolleret korrekt isning af fisk.

- Kontrolleret hygiejnisk oplagring af fisk

- Kontrolleret procedurer for personlig hygiejne og helbred på virksomhedens medarbejdere. set faciliteter til omklædning samt set udfyldte helbredsattester på virksomhedens medarbejdere.

- Kontrolleret temperaturer i kølerum.

- Kontrolleret analyseresultater for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for vand der anvendes i produktionen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Gennemgået virksomhedens procedurer for rengøring af produktionlokaler samt udstyr heri.

- Set Procedurer for periodisk rengøring sam rengøringsplan herfor.

- Set mikrobiologiske rengøringsprøver for perioden september, oktober og november 2021.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Kontrolleret virksomhedens procedurer for kalibrering af måleudstyr, herunder temperaturføler og vægte.

- Set kalibreringscertifikat for vægte fra 8. marts 2019 (gyldigt i 4 år)

- Set kalibreringsresultater for Egen kontrol af vægte for perioden februar 2021 og frem til tilsynsdato.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-11-2021

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

